MANUAL DE INSTRUCCIONES PLANCHA DE ASAR

Estimado/a Cliente:

Por favor, lea detenidamente estas instrucciones de uso antes de comenzar a utilizar este aparato para evitar daños o uso incorrecto del mismo. Asimismo, es importante que preste especial atención a las advertencias sobre seguridad.

ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD

- La superficie de plancha puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Por favor, mantenga alejados de la plancha tanto a niños pequeños como animales domésticos.
- Cualquier uso incorrecto o indebido de la plancha puede provocar su fallo y/o daños en la persona que la utilice.
- Este aparato se debe utilizar sola y específicamente para los usos descritos. No se acepta ninguna responsabilidad por daños causados en el uso o transporte inadecuado de la misma.
- Antes de conectar la plancha a la red eléctrica, compruebe que el voltaje utilizado en la plancha como el proporcionado por la Compañía eléctrica coinciden (230V-50Hz).
- No sitúe la plancha o el enchufe de la misma sobre agua u otro líquido. Si se derramase líquido accidentalmente sobre la plancha, desconéctela inmediatamente de la corriente eléctrica y llévela a reparar por personal cualificado antes de usarla de nuevo. Si no sigue estas instrucciones podría provocar una descarga eléctrica.
- Nunca intente manipular o reparar la plancha.
- No ponga ningún objeto sobre la plancha, cuando ésta esté en funcionamiento.
- No use este aparato cuando tenga las manos mojadas, sobre suelos húmedos, o cuando la plancha esté húmeda.
- No toque el enchufe con las manos mojadas o húmedas.
- Compruebe regularmente el cable y el enchufe por si tuviera algunos daños. Si alguno de estos están dañados, deberá ser reparado por personal cualificado para evitar descargas accidentales.
- No use el aparato si este se cae al suelo o si se daña el cable o enchufe. En caso de producirse alguno de estos daños, lleve el aparato a un electricista para su reparación.
- No intente nunca reparar la plancha por sí mismo. Podría causar una descarga mortal.
- No deje el cable de la plancha colgando sobre superficies cortantes y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. Desenchufe el aparato tirando del soporte.
- Para aumentar la protección, es posible instalar un limitador de corriente en el lugar donde vaya a utilizar la plancha. Consulte a su electricista sobre esta posibilidad.
- Asegúrese que no existe peligro de que el enchufe pueda ser sacado de la red accidentalmente.
- Si utiliza una alargadera, ésta ha de ser apropiada para la corriente eléctrica de la plancha. En caso contrario, podría provocar un sobrecalentamiento de la misma.(Mínimo 10 Amp.)
- La plancha está fabricada solo para ser utilizada con alimentos.
- Nunca deje sola la plancha cuando ésta esté en funcionamiento.
- Los niños no reconocen el peligro potencial que conlleva el uso de estos aparatos eléctricos. Por tanto, no deje que los niños usen aparatos domésticos sin la supervisión de un adulto.
- Desenchufe siempre el cable de la red cuando no esté en uso y cada vez que vaya a limpiar la plancha.
- Peligro¡ Una cantidad pequeña de voltaje está siempre circulando siempre que el aparato siga conectado a la red.
- Apague la plancha antes de desconectarla de la red.
- Nunca tire del cable para mover la plancha.

NORMAS ESPECIALES DE SEGURIDAD

- La plancha alcanza rápidamente una temperatura elevada gracias a los 1.800 W. de potencia y se enfría muy lentamente, debido a la calidad del teflón que mantiene la plancha durante mucho tiempo caliente para conservar la temperatura de los alimentos. Siempre que utilice la plancha

de asar, manipúlela por las asas. No toque la superficie hasta pasadas dos horas después de su uso. Protéjase las manos.

- No use ningún accesorio que no se haya entregado con esta unidad.
- No sitúe este aparato muy cerca de otros electrodomésticos que generen calor como hornos o microondas.

NOTA: El cable no debe estar en contacto con superficies de calor.

Con la plancha de asar, usted cocinará de una forma mas sana (reduciendo la ingestión de grasas) ya que no necesita aceite para la cocción de alimentos, su teflón de alta calidad permite el cocinado rápido y sano.
No obstante, también puede añadir un poco de aceite para preparar alimentos, comprobará que el ahorro del mismo es espectacular.

ANTES DEL PRIMER USO:

- Saque todos los componentes de su caja (bolsa).
- Limpie cuidadosamente todos los componentes con un trapo que no contenga elementos metálicos. (bayeta, papel de cocina etc...)
- Puede que en el primer uso el aparato haga algo de olor, pueden ser micro residuos de polvo que al calentar hacen este peculiar olor. Se quemarán y el olor desaparecerá.

FUNCIONAMIENTO

Prepare primero los alimentos antes de emplear su plancha de asar, límpielos, sálelos, y recuerde que pude cocinarlos con o sin aceite.
Recuerde que su plancha de asar SL-102 tiene un dispositivo de seguridad: en caso de que la plancha caliente demasiado, ésta se apaga automáticamente. La luz del termostato se apaga, para indicar el proceso. Una vez que el termostato controle que la plancha de asar se ha enfriado lo suficiente se volverá a encender.
No emplee elementos metálicos que pudieran dañar el teflón de su plancha de asar. Emplee cucharas, tenedores de madera u otros componentes que permitan el uso junto con elementos de teflón, evitará rayarlo y estropearlo.
Situe los elementos que requieran más calor en el centro de la plancha de asar, en ese lugar se concentra más poder calorífico, lo que le permitirá cocinar aquellos alimentos que tarden más tiempo en el centro y el resto en los laterales.
Una vez gire el termostato y esté pase de so posición "0", la luz del mismo se encenderá y la temperatura de la resistencia empezará a aumentar.
No toque la superficie de la plancha de asar, la temperatura es muy alta y existe riesgo de quemaduras.
Una vez acabada la cocción gire el termostato en la posición OFF.

TABLA GUIA PARA COCINAR CON SU PLANCHA DE ASAR

COMIDA	TIEMPO (APROX.)	SELECTOR	TEMPERATURA (APROX.)
• HUEVO FRITO	2 min.	1 2 3	150 ℃
• CREPES	1-2 min. x lado	1 2 3 4	160 ℃
• TORTILLAS FRANCESAS	2 min. x lado	1 2 3 4	160 ℃
• QUESO FRESCO	1 min. x lado	1 2 3	150 ℃
• TOSTADAS	1 min. x lado	1 2	80 ℃
• SANDWICHES	2 min. x lado	1 2 3 4	170 ℃
• CALABACINES.BERENJENAS, TOMATES.AJO, PIMIENTOS, ZANAHORIAS,SETAS, CEBOLLAS: EN CORTE	2 min. x lado	1 2 3	150 ℃
• PATATAS,CALABAZAS:EN CORTE	3 min. x lado	1 2 3	150 ℃
• SALCHICHAS	2-3 min. x lado	1 2 3	150 ℃
• ENTRECOTES DE TERNERA	2-3 min. x lado	1 2 3 4	180 ℃
• FILETE DE TERNERA O CERDO	3 min. x lado	1 2 3 4	180 ℃
• COSTILLAS DE CORDERO	3 min. x lado	1 2 3 4	170 ℃
• CONEJO(TROCEADO)	3-4 min. x lado	1 2 3 4	160 ℃
• BROCHAS DE CARNE MIXTA	2-3 min. x lado	1 2 3	150 ℃
• PECHUGA DE POLLO O PAVO	4-5 min. x lado	1 2 3	150 ℃
• BROCHAS DE PESCADO	2 min. x lado	1 2 3 4	180 ℃
• PESCADO EN RODAJAS: SALMON, PEZ ESPADA,ATUN, CABALLA,etc.	2-3 min. x lado	1 2 3 4	170 ℃
• CRUSTACEOS	2-3 min. x lado	1 2 3 4	180 ℃
• SEPIAS,CALAMARES,etc.	2-3 min. x lado	1 2 3 4	160 ℃

DATOS TÉCNICOS:
230 VOLT / 50-60 Hz / 1800 WATTS / Termostato 0ºC a 200ºC

GARANTIA DEL ARTÍCULO

1. GARANTIA EN VIGOR:

La garantía entra en vigor al presentar la factura comercial del establecimiento debidamente rellenada y empieza con la fecha de entrega determinada en ella.

2.-DURACIÓN DE LA GARANTÍA:

La garantía se extiende a dos años, refriéndose a las piezas del aparato.

3.-VALIDEZ DE LA GARANTIA:

a) La garantía se refiere exclusivamente al comprador, siempre que el uso del aparato sea al adecuado y bajo las circunstancias normales.
b) La garantia incluye la reparación y/o el cambio de piezas por parte de los técnicos especializados, excluyendo todas las exigencias de indemnización
c) El cumplimiento de las obligaciones que resultan de la garantía por parte del proveedor no significa la prolongación o renovación de la duración original de la misma.

4.- DAÑOS EXCLUIDOS DE LA GARANTÍA:

Se entrega el aparato al cliente reconociendo su impecable estado, sin defectos visibles.
La garantía no entra en vigor en caso de destrucción intencionada, o golpes dados al aparato a no ser que se trate de un defecto de material, que sea reconocido por parte de nuestros técnicos especializados.
Además denegamos toda responsabilidad para futuros daños que pudieran resultar de un defecto de nuestros aparatos.

5.-Se excluyen de la garantia todas las intervenciones que se deban a un mal uso o manejo de los datos técnicos establecidos para el aparato y un uso fuera de lo normal.

6.-Queda excluida de la garantía cualquier intervención por parte de personal no autorizado que haya afectado cualquier cambio y/o reparación.

7.- La expedición hasta el servicio técnico más cercano o hasta nuestra sede central deben efectuarse a PORTES PAGADOS y el artículo debe llegar perfectamente embalado con todos sus componentes.

IMPORTADO POR:
COINTER ELECTRONICA,S.L.
CIF:B-41241381
PARQUE INDUSTRIAL PISA. C/ LONJA, N° 1
41927 - MAIRENA DEL ALJARAFE
SEVILLA